

SCHUPFNUDELN



Zutaten (für 4 Personen)

gekochte, zerstampfte Kartoffeln; etwas Mehl; Ei; Salz; Muskatnuss; Pfeffer

Für Dradewixpfeiferl:

1 kg Roggenmehl; 1 Ei; Salz; etwas Wasser



Zubereitung

Aus gekochten, zerstampften Kartoffeln, etwas Mehl, Ei, Salz, Muskatnuss und Pfeffer wird ein Teig hergestellt, aus dem fingerdicke Würstchen geformt werden. Diese werden drei Minuten in Salzwasser gegart und anschließend in der Pfanne in Butterschmalz goldbraun gebraten.

In der Oberpfalz heißen die Schupfnudeln Dradewixpfeiferl und werden mit Roggenmehl hergestellt.